

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Junk Food, bermakna "makanan sampah". Makanan dikategorikan sebagai *junk food* tidak hanya karena kalori tinggi tetapi juga karena rendahnya nilai gizi dan tingginya kandungan bahan tidak sehat seperti bahan kimia tambahan. Meskipun tidak ada angka kalori pasti yang secara otomatis menjadikan makanan sebagai *junk food*, makanan dengan kalori tinggi dari sumber tidak sehat, bersama dengan rendahnya kandungan nutrisi esensial, sering kali dianggap *junk food* (Safitri, 2020).

Nasi kuning adalah makanan tradisional Indonesia yang terkenal dengan warna kuning dan rasa yang kaya karena penggunaan kunyit, santan, dan rempah-rempah lainnya. Dalam industri pangan, nasi kuning memberikan manfaat gizi dan kesehatan yang signifikan. Kandungan *curcumin* dalam kunyit yang terdapat pada nasi kuning memiliki sifat antioksidan dan anti-inflamasi yang bermanfaat bagi kesehatan. Santan berperan penting tidak hanya sebagai sumber nutrisi tetapi juga dalam meningkatkan aroma, cita rasa dan tekstur bahan pangan hasil olahan. Ini karena santan mengandung senyawa nonyl methyl keton, yang pada suhu tinggi menjadi volatil dan menghasilkan aroma khas (Nuraini *et al.*, 2014)

Ikan tongkol ikan tongkol (*Euthynnus Affinis*) memiliki keunggulan berupa kandungan protein yang tinggi serta kaya akan asam lemak omega-3. Setiap 100 gram ikan tongkol memiliki komposisi kimia yang terdiri dari 69,40% air, 1,50% lemak, 25,00% protein, dan 0,03% karbohidrat (Diniarti *et al.*, 2020).

Onigiri, merupakan makanan tradisional Jepang, biasanya terbuat dari nasi putih yang dibentuk menjadi segitiga diisi dengan berbagai bahan seperti ikan kemudian disajikan dengan *nori*. Produk okitosu (*onigiri* nasi kuning isi tongkol suwir) memiliki 180 kalori per sajian, komposisi bahan terdiri dari bahan-bahan alami, tanpa bahan tambahan *MSG* dan pengawet serta memiliki nilai gizi seimbang, maka produk okitosu dikategorikan sebagai produk *non junk food*.

PUM (Proyek Usaha Mandiri) dilakukan untuk mengetahui pembuatan Produk Okitosu optimal, menganalisa biaya, analisa kelayakan usaha., pemasaran

produk makanan praktis *non junk food* okitosu yang dilakukan secara langsung ditargetkan pada individu dengan aktivitas tinggi yang memerlukan makanan praktis siap dikonsumsi saat sibuk.

1.2 Rumusan Masalah

Dari latar belakang diatas, timbul beberapa rumusan masalah dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) antara lain sebagai berikut:

1. Bagaimana tahapan pembuatan produk makanan praktis *non junk food* okitosu yang optimal untuk memastikan diterimanya produk ini oleh konsumen?
2. Bagaimana kelayakan usaha yang perlu dilakukan untuk menilai potensi produk makanan praktis *non junk food* okitosu di pasaran?
3. Bagaimana strategi pemasaran yang efektif untuk memperkenalkan produk makanan praktis *non junk food* okitosu kepada konsumen?

1.3 Tujuan

Tujuan dari adanya kegiatan proyek usaha mandiri (PUM) ini antara lain sebagai berikut:

1. Mengetahui tahapan proses produksi makanan praktis *non junk food* okitosu dengan baik sehingga di terima oleh konsumen.
2. Mengetahui Hasil evaluasi kelayakan usaha produk makanan praktis *non junk food* okitosu.
3. Mengetahui strategi pemasaran produk makanan praktis *non junk food* okitosu.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat dari pelaksanaan kegiatan proyek usaha mandiri (PUM) ini antara lain sebagai berikut:

1. Menghasilkan nilai ekonomis produk kreasi dari *onigiri*
2. Memberikan solusi mudah bagi konsumen mendapatkan produk makanan praktis siap dikonsumsi saat sibuk.
3. Mendorong pertumbuhan sektor kuliner inovatif yang menawarkan potensi bisnis yang menjanjikan.